

一口香辣蟹 满是鲜美的慰藉

初秋仍带着些许夏天的热,下班卸掉一身疲惫,回家喝点小酒配上一桌简单可口的时令菜,小酌一杯最好不过。如果你觉得清蒸蟹滋味不够刺激过瘾,那就试试香辣蟹。

油焖香辣蟹,汤汁是精髓。将豆瓣酱、辣椒等调料小火慢熬,接着放入香叶和葱姜蒜去除咸腥,增加香气,最后以青岛特产——啤酒调和滋味,提味增香。当然,蟹与调料要同时烹煮,让蟹裹满黏稠的调料,使汁水渗透进每一个细胞。食材选择很重要,优秀的蟹肉质坚实饱满,雪白弹牙,汁水也能吸得充足。

做好的香辣蟹对半切开,随意地堆在盘子里,螃蟹通体橙红,油光发亮,蟹的鲜香和辣椒混合起来的味道钻进鼻孔。这时候,食客们完全顾不上优雅体面,抓起半只蟹后的第一件事,就是用尽全力吮吸一口,充盈着汁水的蟹膏蟹黄,香、辣、鲜、咸组成一曲交响乐,引起整个口腔的共鸣。鲜浓的汤汁顺着手掌一路流到胳膊肘,却早已无心兼顾。饱经历练的老饕都知道,香辣蟹戴上塑料手套再吃就失去了乐趣,徒手抓起才能吃得过瘾,才是对这道美味的尊重。

虽然秋天蟹最肥,但在很多人看来,其实真正想吃的时候,不管什么季节都是刚刚好。夏天,坐在路边小店里,来两瓶啤酒,袖子一撸,挥舞着双手直接开干;冬天,不想出门,那就在网上买点螃蟹,在家过油爆炒,凑过去闻闻,诱人的香气扑面而来,既暖和,又舒坦,想想这一锅都属于自己,内心的雀跃简直要压抑不住。



香辣蟹



醉蟹

清蒸享原味 壳满膏肥大闸蟹

我们食蟹的历史可以追溯到几千年前,烹制手法也是层出不穷。数百年前的“蟹仙”李渔,嗜蟹如命,在螃蟹过季的日子里早就动起脑筋,把螃蟹生腌后用花雕酒醉着延长享用的时间。

临近中秋,南方的大闸蟹也到了壳满膏肥的时候。“高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式”,品质好的大闸蟹,隔水清蒸就可以吃到最原本的风味,佐以姜醋汁,则能激发蟹肉蟹黄最美的风味。吃大闸蟹,一个是吃蟹肉,但主要吃的还是蟹黄和蟹膏。橙黄色的“蟹黄”和乳白色的“蟹膏”,一口入魂,吃大闸蟹只等这一口醇香……

回溯这几千年的吃蟹史,蟹八件把“婉约派”吃蟹推向了高潮,钳、锤、铲、匙、剪等器具轮番上阵,一只只螃蟹被抑扬顿挫吃进了肚;豪放派则吃得更尽兴了,牢记心、胃、肠、腮四不吃,剩下的就连条小细腿都不会错过,咂摸着盈盈的细嫩蟹肉,满心欢畅。

还有一种吃法是醉蟹,醉蟹分为生醉和熟醉两种,觉得生醉的做法吃起来更鲜,制作方法也很简单:将蟹放入调好的腌料中腌制一定时间,待入味后就可以食用。生醉虽然好吃,但有感染寄生虫的风险,自家做最好腌制过程中低温急冻一段时间来杀灭蟹体内的寄生虫,再用高度白酒杀菌。吃醉蟹,最好吃熟醉腌制的蟹,不要因为贪图鲜美而置健康于不顾。



鲜美丰收季 蟹味N次方

秋风渐起,又到了一年丰收季,秋天是吃货们的狂欢季,不仅各种作物水果成熟了,牛羊日渐壮硕,我们今天的主角螃蟹,也到了最肥美,最适宜食用的时候。青岛依山傍海,青岛人的性格里总带着一股子来自山海的豪气和热情淳朴。梭子蟹上市的季节,如果你刚好有朋友来,准备一桌子蟹宴,一定要吃到“扶墙走”为止。其中鲜美滋味也不只是翻倍,简直是“蟹味N次方”。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报
记者 钟尚蕾



清蒸梭子蟹

蟹与酒相融 合奏出清甜旋律

铁板梭子蟹和油润香艳的葱油梭子蟹,是近年来食蟹口味上的升级版。在青岛,依托青岛酒文化的厚重,蟹与酒合奏出了悦耳旋律。

选取个大鲜活的公蟹剁成块,表面淋上葱姜水、啤酒,不需要其他调料,入锅蒸十分钟即可。掀开蒸笼盖的刹那,蟹块上的汁水相互交融着喷薄而出,蟹肉滋润,酒香氤氲中,撒一把翠绿的葱花增香添色。酒至酣浓,翡翠般的蟹肉,一股清甜的滋味,不经意间仿佛已把碧海青山的精髓收于口腹之中。

市面上的螃蟹,除了大闸蟹,常见的就是梭子蟹。梭子蟹并不是一种螃蟹,而是一类螃蟹的通称,青岛最常见的梭子蟹就是“三疣梭子蟹”,清蒸、葱姜炒、煲粥、做海鲜汤、香辣炒、咖喱炒还有炒年糕都不错。

一碗蟹黄面 家常的熨帖感

“秋风起,蟹脚痒。”每到吃蟹季,蟹黄面也同步回归,最近还上新了香辣口味、加虾仁、蟹粉面等吃法。

一碗蟹黄面,似乎就是一场盛宴,又有家常的熨帖感。偌大的盘中,根根筋道的细面盘踞在中心位置,油亮明黄的鲜炒蟹黄酱浇盖其上。搅拌间每一根面条上都紧紧包裹了一层丰腴蟹黄酱,蟹黄、蟹肉零星其上,蟹醋的加入让鲜味达到顶端,鲜香在热面条里蒸腾起来。

除当季鲜吃,为了留住蟹黄面的美味,人们也都用尽了智慧——最常见的便是厚油封印术。拆解蟹肉,紧致的蟹肉、丰腴的蟹黄、剔透的蟹膏,裹以热油,鲜香迅速封存,待到取食时只剩下大块朵颐的酣畅。新鲜活蟹用清水蒸,留住原汁原味的清鲜。然后手工拆尽盈润蟹黄、细嫩蟹肉,完整拆下一整只螃蟹,鲜味得到最大保证。

讲究的蟹醋自是不必多说,浓厚香醋、回甘米醋、生抽、生姜等按比例调配,简单的酸甜使整个蟹黄面的滋味截然不同,蟹肉入口犹如鲜蟹般天然鲜美。吃一碗油汪汪透着晶亮的蟹粉面,趁热送入口中,面条裹着一层薄薄的油润香气跃动在舌尖,蟹黄的绵软颗粒则汇聚于齿间,一颗颗爆出鲜香,这场蟹脂与碳水的完美结合,足以击溃一切烦扰。



蟹黄面